HASUmichelin
ハスミシュラン

alpino

ハスミワインをこよなく愛し、素晴らしいお料理と共に提供して下さっている全国の飲食店をご紹介します。
毎回取材に伺い、改めてお店のコンセプトやポリシー、これからの展望などをお聞きしし、
愛と誇りに満ちたお仕事をされている飲食店の姿を知って頂く事で
皆様の生活がより豊かになり、素敵な時間を過ごす事のチョイスになればと思っております。
第一弾は、地元さいたまのアルピーノさん。

チーズプラトー

リ・ド・ヴォーのソテーとハーブ風味のタブレ

エレガントで美しいお料理で
かつ、味わいもしっかりとした
骨格のあるお料理です。
伝統的なフランス料理の技法は
きっちりとふまえた上で
現代のモダンさと
シェフのオリジナリティを加えて
昇華した素晴らしいお料理の数々。

鮮魚のポワレ 香草風味のソース ヴァンブラン
プロヴァンス風アーティチョーク
のパリグール添え

なかい ひろのしん
中居 寛之慎シェフ

フランスワインの銘醸地ボルドーにあるレストラン
「ル・パヴィヨン・ブールバール」で5年間修業。
その後、「ジョエル・ロブション」で修業後、
帰国しアルピーノの料理長就任しました。
若い料理人達が、短い期間で有名店を転々として修業し
履歴に華を添えようとする人が多い中、
中居シェフは、
"一か所に長く居て初めてアイデンティティが確立する"
という考えのもと、5年間動かずに修業してきました。

このパヴィヨンというレストランは、
ボルドーというフランスの地方都市において
長く地元に愛され続けている老舗で
伝統的なレストランにも関わらず、
常に革新的な料理を提供し
素晴らしいお客様に愛され続けているレストランでした。
帰国後、有名店でのシェフとしての依頼もありましたが、
中居シェフの地元であるさいたまで
長く愛され続けている老舗のアルピーノでの
依頼を受けて現在に至ります。

若く革新的な考えを持ちながらも伝統を愛し、
地元を愛する中居シェフ率いる若い力は
老舗でありながら常に新しく発展し、
深い進化を続けるレストランに
アルピーノを成長させています。

1969年創業、51年目を迎えるアルピーノ。
フランス料理レストランとしては日本において
かなりの老舗のレストランです。
フランス料理業界における重鎮
鎌田守男総料理長のもと、
埼玉県だけでなく全国に名をとどろかせてきました。
オーナーの阪ファミリーと温かいスタッフ達が織りなす
空間は、優雅で、時間がたつのも忘れてしまうくらい
居心地が良い空間です。
「人がレストランを造る。」
まさに、その素晴らしさを実感できるレストランです。

アルピーノ店舗情報

埼玉県さいたま市大宮区北袋町1-130
TEL:048-641-9489

さいたま新都心駅東口から徒歩約7分

店舗ホームページ